



Cashew-Kipferl mit Cassis-Tonkabohnen Füllung

Zutaten

Für den Teig:

350g Mehl
250g Butter
125g Staubzucker
1 Ei
1/2 Tonkabohne (aufreiben)
50g Cashewnüsse gerieben
1 g Meer Salz

Für die Cassis-Füllung:

500g Cassis Püree
250 g Gelier-Zucker
1/2 Tonkabohne gerieben
1 Vanille Schotte

Schokolade zum Tunken

Zubereitung

Backofen auf 170° vorheizen

- Das Mehl mit der Butter, dem Staubzucker, dem Ei, einer halben geriebenen Tonkabohne und den Cashewnüssen zu einem Teig verkneten
- Den Teig ausrollen und kühl stellen
- Kipferl formen und bei 170 Grad 7 min backen

- Für die Füllung ebenfalls alle Zutaten vermengen und aufkochen
- Die Kipferl füllen, zusammenlegen und dann in Schokolade tunken und kaltstellen

